

## A COLHEITA RÉGIA MEDIEVAL, PADRÃO ALIMENTAR DE QUALIDADE (UM CONTRIBUTO BEIRÃO)\*

IRIA GONÇALVES\*\*

Um dos aspectos mais salientes das cortes medievais era o seu carácter itinerante. Com efeito, os monarcas, como os demais senhores, eram viajantes infatigáveis que constantemente percorriam os respectivos territórios, em certas ocasiões apenas por prazer, mas, as mais das vezes, no desempenho das suas funções, administrativas ou outras. Aonde quer que o rei aportasse, cidade ou vila, igreja ou mosteiro, a sua chegada, acompanhado sempre por numeroso séquito de pessoas habituadas ao melhor que os recursos da época podiam proporcionar<sup>(1)</sup>, era susceptível de causar problemas de abastecimento, tanto em quantidade como em qualidade<sup>(2)</sup>. Mormente nos mais recuados tempos da Idade Média, em que os alimentos não abundavam, em que a falta de maleabilidade dos transportes dificultava o preenchimento das lacunas de uma região por

---

\* Trabalho apresentado nas I Jornadas de História regional do distrito de Castelo Branco, em Novembro de 1987.

\*\* Universidade Nova de Lisboa

<sup>(1)</sup> Se bem que já em pleno século XV, D. Duarte, a propósito da sua corte, diz-nos que “muytas vezes seram em ella tres myl pessoas” (“Leal Conselheiro”, *Obras dos Príncipes de Avis*, ed. por M. Lopes de Almeida, Porto, 1981, cap. LIV, p. 358). É certo que este número, assim apontado pelo rei, devia ser um máximo não atingido na maior parte das vezes, e em épocas anteriores a corte seria sempre bem menos numerosa. Era, em todo o caso, um acréscimo populacional deveras considerável, aquele que nunca deixava de atingir qualquer povoação com a chegada do monarca, tanto mais que a ele se juntaria sempre uma população marginal, caminhando na sua esteira e tentando, de muitas maneiras, tirar partido do mais importante agrupamento de pessoas que percorria o País.

<sup>(2)</sup> Até mesmo o Porto dos finais da Idade Média, uma cidade importante e já a segunda do País, precisava fazer demorados preparativos para a chegada do soberano, preparativos onde a componente abastecimento alimentar estava bem representada (Cf. o que digo em *As finanças municipais do Porto na segunda metade do século XV*, Porto, 1987, pp. 106-107).

eventuais excessos de outras, em que a deficiência ou mesmo inexistência de infra-estruturas necessárias à circulação dos produtos, maximizava aqueles inconvenientes<sup>(3)</sup>.

Aliás, algo de semelhante acontecia quando o senhor se deslocava através dos seus domínios, quando o bispo visitava as igrejas da sua diocese, até mesmo quando os oficiais do monarca ou do senhor percorriam as respectivas terras, no desempenho das suas tarefas.

Por isso, desde muito cedo se apresentou como uma necessidade para suprir as insuficiências provocadas por todas estas situações e de cada uma delas na sua medida, a criação de alguns mecanismos adequados à resolução destes problemas. E que foi, em todo o lado, semelhante: a obrigatoriedade, por parte das populações, do fornecimento de víveres para a mesa dos visitantes, aquando da sua chegada.

No caso do monarca, esse mecanismo deu origem a um tributo público: a colheita régia, que desde cedo começou a ter uma cobrança assaz generalizada, que abrangia, não só as povoações, como os mosteiros, as igrejas, as comendas, e a ser considerado como um direito inalienável e imprescindível<sup>(4)</sup>.

Aliás, as andanças régias, como disse, eram, na sua maioria, “viagens de trabalho”, quer fossem provocadas por expedições militares, quer por assuntos decorrentes da actividade governativa, onde a administração da justiça tinha um lugar de destaque. Razão de sobra, se ela fosse necessária, para legitimar a cobrança do tributo. Com efeito, ainda em 1321, em plena guerra civil que opunha as forças do monarca às de seu filho e herdeiro, o futuro Afonso IV<sup>(5)</sup>, D. Dinis, exporbandando ao infante, entre muitas outras coisas, a cobrança abusiva de colheitas nos concelhos da Beira, explicava que essas colheitas “forom dadas ao Rey pera seus jantares quando hyam pelas terras pera fazer justiça”<sup>(6)</sup>.

---

<sup>(3)</sup> Já Herculano o deixou lembrado e outros autores o repetiram (Cf. *História de Portugal*, ed. anotada por José Mattoso, t. IV, Lisboa, 1981, pp.532-533).

<sup>(4)</sup> Cf., por exemplo, Alexandre Herculano, *ob. cit.*, vol. IV, pp. 531-533.

<sup>(5)</sup> Esta guerra foi tratada por José Mattoso, “A guerra civil de 1319-1324”, *Estudos de História de Portugal, Homenagem a A. H. de Oliveira Marques*, vol. I, Séculos X-XV, Lisboa, 1982, pp. 163-176.

<sup>(6)</sup> *Livro I de Misticos de Reis. Livro II dos Reis D. Dinis, D. Afonso IV, D. Pedro I*, Documentos para a história da cidade de Lisboa, Lisboa, 1947, p. 139.



É possível que nos seus primeiros tempos, o montante da colheita fosse variável e estivesse mais ou menos sujeito ao arbítrio do monarca, ou condicionado pelas reais solicitações que, em cada momento, eram feitas pelo séquito real, nem sempre composto por igual número de pessoas. Existem, inclusivamente, vestígios dessa prática, conservados pelos costume até bastante tarde<sup>(7)</sup>.

Não se conhecem, que eu saiba, tabelas completas para a cobrança do imposto, provenientes da documentação anterior ao princípio do século XIII, embora algumas dessas tabelas se reportem a época anterior, mas indeterminada. Aliás, algumas das informações que possuímos sobre o assunto, encontram-se insertas em forais e os quantitativos apontados são tão diminutos em relação aos posteriores, que não podem ser considerados como informação total. Na verdade, já Herculano deixara lembrada a omissão de muitos forais, em ordem ao pagamento da colheita, em concelhos que, mais tardiamente, é bem conhecida a sua cobrança e até os quantitativos que envolvia<sup>(8)</sup>.

Mas o tributo deve ter-se fixado relativamente cedo e, a partir daí, foi evoluindo ao longo dos tempos, de acordo com a evolução da própria sociedade e das suas condições económicas, num compromisso entre os interesses do monarca e os das populações. Ao mesmo tempo o seu carácter foi-se modificando. A uma refeição completa, paga em géneros e contemplando não só os dias normais — os chamados dias “gordos” — mas também aqueles, e eram muitos na Idade Média, em que a Igreja proibia aos fiéis o consumo de carnes<sup>(9)</sup>, sucedeu o estabelecimento de uma outra, só à base deste alimento, impossível, portanto, de ser cobrada nos dias “magros”. Esta refeição transformou-se, por vezes, numa quantia em moeda, todavia, em muitos casos, correspondendo a somas variáveis, de acordo com os preços de cada um dos géneros nos mercados locais,

---

<sup>(7)</sup> Podem ver-se alguns desses exemplos no Arquivo Nacional da Torre do Tombo (A.N.T.T.), *Gaveta 11*, m. 6, n.º 1; *Inquirições de D. Afonso III*, liv. 2, fl. 40; ou na documentação publicada em *Vimaranis Monumenta Historica*, Guimarães, 1931, vol. II, p. 186 e Eduardo d’Almeida, *Romagem dos séculos*, I — *O pão nosso de cada dia...* (*Subsídios para a história económica de Guimarães*), Guimarães, 1923, pp. 97-98.

<sup>(8)</sup> Alexandre Herculano, *ob. cit.*, vol. IV, pp. 533-534.

<sup>(9)</sup> Cf., por exemplo, A. H. de Oliveira Marques, *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, Lisboa, 1964, p. 168.

aquando da data do pagamento<sup>(10)</sup>. Data, também ela, de ante-mão fixada e sempre no mesmo dia<sup>(11)</sup>.

É evidente que esta colheita, sempre e só à base de carne e paga em dia certo, já não era consumida pela corte, ao sabor das suas deslocações. Para mais generalizara-se a tendência para a cobrança num número restrito de dias, de que o primeiro de Maio recolhia as preferências na esmagadora maioria dos casos<sup>(12)</sup>.

A importância do tributo, por sua vez, cristalizou-se, caso a caso, em listagens de produtos, quase sempre os mesmos, monotonamente repetidos por todo o País e onde só aqui ou ali afloravam pequenas diferenças, todavia incapazes de quebrar uma quase uniformidade geral.

Conhecem-se muitas dezenas dessas listas<sup>(13)</sup>, onde os factores de variação são sobretudo introduzidos pelas quantidades de cada género, marcados de acordo com as possibilidades económicas de cada povoação e, naturalmente, também com o costume. Costume que actuou ainda também no sentido de suprimir alguns dos géneros, os menos importantes e caros mas, ainda assim, indispensáveis para a confecção de um repasto bem apaladado: muitos temperos.

Pretender que essa fixação obedecera às possibilidades de encontrar os géneros em causa nos respectivos lugares, não pode corresponder à

<sup>(10)</sup> Podem ver-se alguns exemplos no A.N.T.T., *Gaveta 10*, m. 2, n.º 4; *Livro de Sentenças a favor da Coroa*, fl. 75-77; *Estremadura*, liv. 1, fl. 56-57 v.º, ou outros publicados por Luís Fernando de Carvalho Dias, *Forais manuelinos do reino de Portugal e do Algarve*, *Estremadura*, s. 1., 1962, p. 286, *Beira*, s. 1., 1961, pp. 77-78, ou por Fernando Carlos Pinto de Campos de Magalhães Mexia, *Vila da Lousã e seu termo (Coleção de documentos antigos)*, Lousã, 1936, pp. 15-16.

<sup>(11)</sup> São numerosíssimos os exemplos documentais de fixação de data para o pagamento da colheita. Não cabe aqui grande desenvolvimento do assunto. Citarei apenas, porque fáceis de consultar e em grande número, os casos publicados por Luís Fernando de Carvalho Dias, *ob. cit.*, *passim*. São peças já bastante tardias, é certo, mas, como se sabe, recolhem sempre uma tradição bastante anterior. Servem por isso, perfeitamente, para uma exemplificação.

<sup>(12)</sup> Cf., entre outros: A.N.T.T., *Gaveta 10*, m. 2, n.º 4; *Gaveta 10*, m. 10, n.º 7; *Gaveta 11*, m. 11, n.º 32; *Estremadura*, liv. 2, fl. 85-85 v.º; *Direitos Reais*, liv. 1, fl. 215 vº - 216; *Livro de Sentenças a favor da Coroa*, fl. 14-15 v.º.

<sup>(13)</sup> Tenho há muito tempo já todas estas listas recolhidas. Motivos vários têm-me impedido até agora de fazer o seu estudo, mas penso poder iniciá-lo dentro em pouco.



realidade. Um ou outro seria difícil de encontrar em muitas povoações, mas, em contrapartida, outros podiam, se se quisesse, alongar o conjunto e seriam, por exemplo, os legumes, a fruta, mesmo o azeite, sempre ausentes.

Penso, pelo contrário, que o motivo desta uniformidade era, antes, porque ela correspondia ao conjunto de alimentos capazes de produzir uma boa refeição — a refeição ideal para o homem da Idade Média, ainda que ele pertencesse às mais altas camadas da sociedade.



Disse atrás que estas colheitas eram cobradas em quase todo o País. No entanto, eram os municípios da Beira e da Estremadura que mais assiduamente eram chamados à solução do tributo e, por isso, as informações disponíveis provêm sobretudo desta zona. Todavia, infelizmente, a região de Castelo Branco apresenta-se-nos como um oco neste panorama. As indicações daqui provenientes ensinam-nos sobretudo acerca do pagamento em dinheiro, ou de apenas uma parte dos géneros. Vou basear-me, por isso, apenas em dois casos: Sarzedas<sup>(14)</sup> e S. Vicente da Beira<sup>(15)</sup>, que estas, sim, repetem com fidelidade o esquema tão difundido e constituem, por isso, exemplos válidos.

Vejamos o que é possível adiantar:

Através de toda a Europa, o homem medieval foi um bom comedor de pão<sup>(16)</sup> e na zona mediterrânica, onde o clima, como nenhum outro, favorece o cultivo da videira<sup>(17)</sup>, foi um grande bebedor de vinho<sup>(18)</sup>. Num

---

<sup>(14)</sup> A.N.T.T., *Inquirições de D. Afonso III*, liv. 4, fl. 37.

<sup>(15)</sup> *Ib.*, fl. 31-31 v.º.

<sup>(16)</sup> Vários autores se têm referido já a este assunto. Podem citar-se, entre outros: A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, pp. 15-16; Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris, 1970, pp. 229-230; Geneviève d'Haucourt, *La vie au Moyen Age*, Paris, 1957, p. 38; Salvador Dias Arnaut, "A arte de comer em Portugal na Idade Média", introdução histórica a *O "Livro de Cozinha" da infanta D. Maria de Portugal*, ed. de Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, Coimbra, 1967, pp. XXIV-XXX, María del Carmen Carlé, "Alimentación y abastecimiento", *Cuadernos de História de España*, vol. LXI-LXII, 1977, p. 250; Charles-Marie de la Roncière, "Alimentation et ravitaillement à Florence au XIVe siècle", *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, p. 183; Iria Gonçalves, "Acerca da alimentação medieval", *Imagens do mundo medieval*, Lisboa, 1988, pp. 203-211.

País como o nosso, pão e vinho estavam presentes em todas as mesas, desde a do rei à do camponês. Assim, pão e vinho tinham que fazer parte da colheita régia. Naturalmente, em quantidades avultadas.

Mas o alimento mais apetecido era a carne. Tão apetecido que a sua privação era imposta como penitência<sup>(19)</sup>. Nem todos, é certo, podiam alimentar-se de carne sempre que queriam e as prescrições religiosas o consentiam. Sobretudo por razões económicas. Mas não assim, como é óbvio, o rei e a sua corte e, com eles, todos quantos usufruíam de alguma abastança.

Para mais, nas mesas ricas, consumiam-se, em cada refeição, diversas

---

<sup>(17)</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, 1959, pp. 4-8; Guy Euverte, *Les climats et l'agriculture*, 2.<sup>a</sup> ed., Paris, 1967, pp. 90-91.

<sup>(18)</sup> Todos os autores que têm abordado este assunto têm deparado com rações de vinho muito abundantes e sempre que foi possível quantificá-las, encontraram-se valores na ordem dos dois litros por dia e por pessoa. Podem ver-se, por exemplo: Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell' alto Medioevo*, Nápoles, 1979, pp. 382-384; A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 16; Louis Stouff, *ob. cit.*, pp. 210; Bernard Chevalier, "Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XVe siècle", *Bulletin Philologique et Historique*, 1971, t. I, *Les problèmes de l'alimentation*, pp. 149-150; Hubert Collin, "Les ressources alimentaires en Lorraine pendant la première partie du XIVe siècle", *ib.*, p. 66; Pierre Chabonnier, "L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XVe siècle", *ib.*, p. 86; François Maillard, "Les dépenses de l'hôtel du comte Jean d'Angoulême pour le second semestre 1462", *ib.*, p. 121; Ivana Ait, "Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del' 400", *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 168-170; Alfio Cortonesi, "Le spese in vitualibus della Domus Helamosine Sancti Petri di Roma", *ib.*, p. 201; Charles-Marie de la Roncière, *ob. cit.*, p. 183.

<sup>(19)</sup> A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 8; Salvador Dias Arnaut, *ob. cit.*, pp. XXX-XXXV; A. de Sousa Silva Costa Lobo, *Historia da sociedade em Portugal no seculo XV* Lisboa, 1903, pp. 508-509; Louis Stouff, *ob. cit.*, pp. 169-170; Genevière d'Haucourt, *ob. cit.*, p. 38; Denis Menjot, "Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie à la fin du Moyen Age", *Manger et boire au Moyen Age*, t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 201; Odile Redon, "Les usages de la viande en Toscane au XIVe siècle", *ib.*, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 125; Christopher Dyer, "Les régimes alimentaires en Angleterre, XIIIème-XVème siècles", *ib.*, p. 264; Marianne Mulon, "Les premières recettes médiévales", *Pour une histoire de l'alimentation*, org. por Jean-Jacques Hémardinquier, Paris, 1970, p. 240.



variedades de carnes, confeccionadas de diferentes maneiras. Na pragmática de 1340, destinada a reprimir abusos, na alimentação como em outros campos, estabelecia-se que os ricos-homens, ao jantar, a mais importante refeição do dia, só podiam servir-se de três pratos, cozinhados, no máximo, com três variedades de carne, ou apenas uma preparada de três maneiras diferentes, mas deste número estavam excluídos capões, galinhas, frangos, cabritos, patos e toda a espécie de caça, bem como peixe e marisco, desde que não adquiridos, estes géneros, por forma onerosa<sup>(20)</sup>. Não obstante a restrição, era ainda a possibilidade de um bem copioso e de certo modo variado repasto.

Naturalmente a mesa do rei não podia ser menos rica, abundante e variada. Por isso aí estavam presentes, na composição do tributo, as diferentes qualidades de carne: vaca, porco, carneiro, galinha e, em Sarzedas, ainda leitão e cabrito<sup>(21)</sup>.

Leitões e cabritos: animais jovens, portanto. E, certamente, não os únicos servidos à mesa do rei. Ao contrário do que até há pouco se acreditava, o abate de reses jovens era relativamente frequente na Idade Média e, de uma maneira geral, quase só os bovídeos se consumiam já velhos, após ter sido bem aproveitada a sua força de trabalho<sup>(22)</sup>. O estudo

---

<sup>(20)</sup> “Mandamos. que os Ricos homens nom comhan ao iantar ao dia da Carne majs que tres jguarias. E estas tres jguarias seiam de senhas Carnes. ou de duas. ou dũa. qual ante quiserem./.../E nom comham pescado. nem Marisco ao jantar que comerem Carne. saluo sse lho derem en sserviço. E possam outrossy comer cernes. de Caça sse as filharem. ou lhas derem. ou outras carnes. Assy como Capões. e Galinhas. e Frangãaos. e Cabritos e Patos sse lhas derem en sserviço. majs nom os conprem. nem mandem conprar. E possam outro ssy comer vyandas de Leyte e ffruytos e outros maniares que nom seiam Carne. nem pescado sse os teuerem.”(A.H. de Oliveira Marques, “A pragmática de 1340”, *Ensaio de história medieval portuguesa*, Lisboa, 1965, pp. 145-146).

<sup>(21)</sup> Documentação citada nas notas 14 e 15.

<sup>(22)</sup> Pierre Charbonnier, *ob. cit.*, p. 87; Danièle Alexandre-Bidon e Corinne Beck Bossard, “La preparation des repas et leur consommation en Forez au XVe siècle, d’après les sources archéologiques”, *Manger et boire au Moyen Age*, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 60; Franca Leverotti, “Il consumo della carne a Massa all’inizio del XV secolo. Prime considerazione”, *Archeologia Medievale*, vol VIII, 1981, p. 232; Mirella Biasotti e Paola Isetti, “L’alimentazione dall’ osteologia animale in Liguria”, *ib.*, pp. 242-243; Santa Frescura Nepoti, ‘Macelazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra

de materiais osteológicos, provenientes de jazidas medievais, têm revelado um pouco por toda a Europa e assim também em Portugal<sup>(23)</sup>, a presença significativa de animais abatidos antes do seu segundo ano de vida<sup>(24)</sup>.

Uma mesa requintada preferiria, naturalmente, as carnes tenras.

Mas essas carnes, embora por vezes fossem objecto de uma confecção muito simples — cozidas, assadas — podiam também entrar na elaboração de pratos bem complicados<sup>(25)</sup>. A Idade Média rica e poderosa apreciava os alimentos sucessivamente expostos a técnicas culinárias diferentes<sup>(26)</sup>, gostava de sabores fortes, da mistura de sabores<sup>(27)</sup>.

Daí que os temperos fossem importantes. Sabemos como a alta cozinha os utilizava em abundância, os misturava. No entanto, muitos deles, porque fáceis de encontrar por toda a parte e de valor económico mínimo ou até nulo, não fazia sentido que figurassem na lista do imposto. Assim, entre vários outros, a salsa, a hortelã, o coentro, o agraço, dos quais sabemos que a cozinha medieval fazia largo consumo<sup>(28)</sup>. Todavia os

---

dati documentare ed archeozoologici per gli inizi del secolo XV", *ib.*, p. 289; Corinne Beck Bossard, "L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche", *ib.* p. 313.

<sup>(23)</sup> Foi o que revelou uma experiência há pouco feita no Norte do País. Cf., Teresa Cunha Lopes, Anexos: a "A terra e o castelo — uma experiência arqueológica em Aguiar da Pena", *Revista Portugalia*, nova série, vol. VI-VII, 1985-1986, p. 82

<sup>(24)</sup> Danièle Alexandre-Bidon e Corinne Beck Bossard, *ob. cit.*, p. 60; Graeme Barker, "Studi sulla fauna e la economia medievale in Itália", *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, p. 60; Ivana Ait, *ob. cit.*, pp. 162-164; Franca Leverotti, *ob. cit.*, pp. 232-233; Mirella Biasotti e Paola Isetti, *ob. cit.*, p. 242; Corinne Beck Bossard, *ob. cit.*, p. 313.

<sup>(25)</sup> É o que documentam, não só os livros de cozinha, como várias outras fontes. Cf., por exemplo, Marianne Mulon, "Deux traités inédits d'art culinaire médiéval", *Bulletin Philologique et Historique*, 1971, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, pp. 373-379.

<sup>(26)</sup> Marianne Mulon, "Les premières recettes médiévales", *cit.*, p. 240.

<sup>(27)</sup> *Ib.*, p. 240; Jean-Louis Flandrin, "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine", *Manger et boire au Moyen Age*, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, 1984, p. 77; *id.* e Odile Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles", *Archeologia Medievale*, vol. VIII, 1981, pp. 401-402.

<sup>(28)</sup> Iria Gonçalves, *ob. cit.*, p. 206.



que conhecemos e talvez só com excepção do sal, por tão óbvio e esperado, merecem alguns comentários.

Em primeiro lugar a gordura. Sempre e só a manteiga. A manteiga, porque seria usada com a carne, pois nos dias de abstinência, com o peixe, só o azeite, ou qualquer outro óleo de origem vegetal deveriam ser utilizados. Mas, ainda assim, num País como o nosso, em que a oliveira cresce e frutifica em tão boas condições, seria de estranhar a ausência do azeite, a não se partir do princípio de que, em tudo, a colheita corresponderia ao necessário para a confecção da ementa ideal.

Depois, também com insistência, os alhos e as cebolas que, eventualmente, podiam ser consumidas, estas últimas, como prato autónomo. Mas não à mesa do rei, como é óbvio, nem sequer de quantos pudessem obter outros alimentos melhores. Aqui, componentes da colheita, uns e outros temperavam a carne, a torná-la mais apetitosa, em combinação estreita sobretudo com a gordura, mas também com o vinagre, em grandes quantidades. A cozinha medieval apreciava imenso o sabor acidulado dos alimentos<sup>(29)</sup>.

Mas um prato requintado não podia dispensar as especiarias. De preferência muitas especiarias e de boa qualidade<sup>(30)</sup>. Porém, neste pormenor, a realidade apresentava-se de uma forma algo diferente. Não se podia esperar que em qualquer povoação do País, neste caso em qualquer pequena vila da recôndita Beira, fosse possível exigir aos moradores um pagamento em especiarias, pelo menos com probabilidade de êxito. Este tempero, apanágio das mesas finas e até usado, na Idade Média, como sinal exterior de riqueza<sup>(31)</sup>, era caro e difícil de encontrar. Não estava ao alcance do homem comum — do contribuinte. Todavia, não ficou esquecido. Se o produto era raro, podia substituir-se por moeda, que com essa, o uchão régio tinha meios de o procurar. Um maravedi seria suficiente para adquirir uma boa quantidade de pimenta e de açafraão.

---

<sup>(29)</sup> Jean-Louis Flandrin, *ob. cit.*, p. 77; id. e Odile Redon, *ob. cit.*, p. 401.

<sup>(30)</sup> Salvador Dias Arnaut, *ob. cit.*, pp. XXXVII-XL; Marianne Mulon, *obs. cit.*, pp. 371 e 239, respectivamente; Jean-Louis Flandrin, *ob. cit.*, p. 76; id. e Odile Redon, *ob. cit.*, pp. 400-401; Louis Stouff, *ob. cit.*, p. 215; Monique Sommé, "L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVe siècle", *Bulletin Philologique et historique*, 1971, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, p. 114.

<sup>(31)</sup> Marianne Mulon, "Les premières recettes médiévales", *cit.*, p. 239.

Consumidos como base de uma iguaria, ou utilizados na confecção de receitas variadas, a cozinha medieval fazia largo uso dos ovos<sup>(32)</sup>. A colheita régia não podia ignorá-los e, pelo contrário, incluía-os em abundância: cem, em cada um dos casos em análise.

Possivelmente, na sua maior parte, destinavam-se a entrar na composição de receitas elaboradas. Pelo que sabemos, a partir dos mais antigos livros de cozinha medievais que conhecemos, não se poupavam os ovos, na preparação desses pratos<sup>(33)</sup>.

Era assim uma boa maneira de variar o sabor e a apresentação das carnes que constituíam a base da refeição. Aliás, pelo menos já no século XIV, a alta nobreza devia usar, habitualmente, de uma cozinha bastante variada, no respeitante à preparação dos alimentos. A já citada pragmática de 1340, que, lembro mais uma vez, visava restringir excessos, permitindo ao ricos-homens servir-se, ao jantar, de três pratos de carne, explicitava que essas três iguarias podiam ser “de senhas Carnes. ou de duas. ou dũa. qual ante quiserem”<sup>(34)</sup>, isto é, podiam ser de uma mesma qualidade de carne, embora preparada de três maneiras diferentes. Alguma das quais podia ser o pastel<sup>(35)</sup>, e a farinha que integra as listas em análise, podia prever-se o seu consumo na preparação da respectiva massa.

Mas com a farinha e os ovos entramos já na possibilidade de uma outra técnica culinária: a dos doces.

É certo, à Idade Média faltavam adoçantes. O açúcar era muito raro, de difícil aquisição até para os social e economicamente poderosos e utilizado sobretudo pela medicina. Isso não impedia que a cozinha

<sup>(32)</sup> A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 13.

<sup>(33)</sup> Cf. Marianne Mulon, “Deux traités inédits d’art culinaire médiéval”, *cit.*, pp. 380-420; L. Douet-d’Arcq, “Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIVe siècle”, *Bibliothèque de l’École des Chartes*, ano 21.º, 1860, pp. 209-227.

Infelizmente o primeiro livro de cozinha português que se conhece é já bastante tardio, de princípio do século XVI. No entanto, neste como em muitos outros pormenores, ele mostra-se bem o herdeiro de uma tradição culinária não portuguesa mas europeia, comum a toda a alta cozinha ocidental, mais precocemente representada para outras regiões da Europa, pelos livros acima citados (Cf. O “*Livro de Cozinha*” da infanta D. Maria de Portugal, pp. 10-141).

<sup>(34)</sup> A. H. de Oliveira Marques, “A pragmática de 1340”, *cit.*, pp. 145.

<sup>(35)</sup> Id., *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos de vida quotidiana*, p. 16.



aristocrática, desde a Antiguidade, açucarasse, sempre que possível, os seus pratos, misturando, correntemente, o doce e o salgado<sup>(36)</sup>. E, claro, conheciam-se e apreciavam-se os pratos doces. Na falta de açúcar, de que tanto se usou e abusou a partir do século XVI<sup>(37)</sup> a corroborar uma tradição anterior de apreço pelos doces, era sempre possível o recurso ao mel, de que os largos espaços de floresta e charneca, aliás abundantes na Beira, mas também por todo o País, facultavam uma larga produção. E ele aí estava, a compor a colheita régia, a dar-lhe o toque diferente.

Nenhum outro alimento se julgou necessário para a mesa do rei e dos grandes que o acompanhavam, numa eventual deslocação à Beira<sup>(38)</sup>.

Algumas ausências, a que, aliás, já me referi, são perfeitamente lógicas. O azeite, como o peixe, eram, podemos dizer-lo, alimentos de substituição e só presentes a uma mesa rica quando impostos, sobretudo pela Igreja. Por sua vez os legumes, considerados alimentos rústicos, próprios de camponeses e de outras pessoas de poucos recursos económicos<sup>(39)</sup>, não fariam muito sentido numa refeição tipo a servir em qualquer mesa abastada, quanto mais naquela em que o rei houvesse de se sentar<sup>(40)</sup>. E, quase de igual modo, a fruta. Embora num País de produção mediterrânica, como Portugal, onde a fruticultura sempre desempenhou um papel tão importante, como complemento dos restantes cultivos, a fruta não era demasiado apreciada pela alta cozinha<sup>(41)</sup>. Consumia-se uma

---

<sup>(36)</sup> Cf. bibliografia citada na nota 30.

<sup>(37)</sup> É bom exemplo disso o Livro de Cozinha da infanta D. Maria, atrás citado (nota 33).

<sup>(38)</sup> É sabido como os nossos monarcas medievais estacionavam preferentemente pela Estremadura e Alto Alentejo, sendo raras as suas deslocações às áreas mais periféricas do País e, assim, também à Beira Interior.

<sup>(39)</sup> Sobre este assunto, embora centradas apenas sobre a alta Idade Média, são interessantes as considerações apresentadas por Massimo Montanari, *ob. cit.*, pp. 309-332. Cf. também A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, pp. 10-11.

<sup>(40)</sup> Apesar da sua bem menor importância, os legumes não estavam ausentes da alta cozinha medieval. Foi o que verificou, por exemplo, Marianne Mulon, *ob. cit.*, pp. 238-239.

<sup>(41)</sup> O cultivo das fruteiras era, no entanto, muito intensivo em toda a região mediterrânica e têm-se encontrado, aqui e ali, importantes consumos de fruta. Cf., por exemplo, Denis Menjot, *ob. cit.*, p. 205; Adeline Rucquoi, "Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle",

vez ou outra como sobremesa, utilizava-se em refeições ligeiras, normalmente acompanhada pelo vinho<sup>(42)</sup>. Não cabia no âmbito de uma boa ementa, sobretudo se essa ementa respeitava à mais importante refeição do dia — o jantar.

Aliás, e em termos práticos, legumes e fruta, de conservação e transporte difíceis, não tinham que integrar uma lista de alimentos que haviam deixado de ser consumidos no local.



Resta um último aspecto: quantas pessoas podiam ser alimentadas a partir dos géneros fornecidos por Sarzedas ou por S. Vicente.

As interrogações que se colocam quando queremos entrar neste género de assuntos, são sempre numerosíssimas. Acresce ainda que entre nós os estudos sobre alimentação medieval são ainda raros. Não há, por isso, termo de comparação. Teremos que procurá-lo além-fronteiras.

Em primeiro lugar começamos sempre por nos debater com o problema das medidas, para as quais nunca é possível encontrar equivalência rigorosa. Ficamos sempre numa aproximação. Porém, não é sequer esta a dúvida mais importante. Na mesma linha surge-nos uma outra dificuldade, esta bem mais complicada: a da equivalência da unidade natural<sup>(43)</sup>. O que significa, em termos práticos, um pão? O que significa uma vaca, um carneiro, uma galinha?

No primeiro caso, tanto quanto se sabe, o pão que se fabricava na Idade Média era grande, de forma circular e bastante baixo<sup>(44)</sup>. Conhecimentos assaz insuficientes. No segundo caso, o cálculo da carne a partir do número de reses abatidas, como já foi reconhecido por outras pessoas, é tarefa muito delicada. Os valores actuais não podem ser utilizados, porque os progressos da pecuária nos tempos modernos aumentaram consideravelmente o porte dos animais<sup>(45)</sup>. Existem, todavia,

---

*Manger et boire au Moyen Age*, t. 1, *Aliments et société*, Nice, 1984, p. 303; Iria Gonçalves, *ob. cit.*, pp. 207-208.

<sup>(42)</sup> Salvador Dias Arnaut, *ob. cit.*, pp. XLIII-XLIV.

<sup>(43)</sup> Esta dificuldade foi bem analisada por Andrzej Wyczanski, *La consommation alimentaire en Pologne au XVIe et XVIIe siècles*, Paris, 1985, pp. 43-46.

<sup>(44)</sup> A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, p. 15.

<sup>(45)</sup> Cf., por exemplo, François Maillard, *ob. cit.*, p. 211; Franca Leverotti, *ob. cit.*, p. 234; Santa Frescura Nepoti, *ob. cit.*, p. 290; Andrzej Wyczanski, *ob. cit.*, pp. 45-46.



estudos muito minuciosos, realizados um pouco por toda a Europa, baseados, alguns deles, em documentação escrita riquíssima, outros em restos arqueológicos, susceptíveis de proporcionarem informações muito importantes, quando sujeitos ao tratamento adequado, com o auxílio de técnicas que a ciência moderna pode colocar ao serviço dos investigadores<sup>(46)</sup>.

Em segundo lugar é-nos difícil calcular as quantidades consumidas por pessoa. E, mais uma vez, é fora de Portugal que teremos de procurar as respostas. Este confronto com uma realidade exterior ao nosso País, poderá, talvez, suscitar ainda maior desconfiança que o anterior. E, na verdade, se nos colocássemos ao nível da alimentação do homem comum, essa desconfiança seria muito válida porque aí os aspectos regionais teriam uma grande importância. Mas a cozinha e, de uma maneira geral, todos os costumes alimentares aristocráticos, conheceram sempre um alto grau de internacionalismo — aliás bem documentado<sup>(47)</sup> — que, esbatendo diferenças, possibilita comparações muito frutuosas.

Vejamos, pois:

Se não conhecemos a quantidade de pão necessária para cada pessoa, sabemos que o seu consumo era tanto mais reduzido quanto mais alto se subia na escala social<sup>(48)</sup>. Estamos, pois, a uma mesa em que o pão, embora sempre presente e sempre em abundância, não era, contudo, o alimento mais importante. Talvez servisse, em grande parte, para, dividido em duas metades, num corte paralelo à base, se tornar o apoio dos restantes alimentos. Em jeito de prato, por conseguinte<sup>(49)</sup>.

Sabemos também que, utilizando-se o próprio prato — o talhador — este raramente era individual, antes servia, em regra, para duas pessoas<sup>(50)</sup>. Todavia, a usar-se o pão e na primeira mesa do reino, quase todas essas metades seriam individuais. E, acabada a refeição, seriam distribuídas aos pobres ou atirados aos cães, sempre presentes onde quer que a nobreza se encontrasse. Resta, no entanto, o pão consumido como

---

<sup>(46)</sup> Cf. bibliografia citada na nota anterior.

<sup>(47)</sup> Cf. sobretudo os trabalhos atrás citados de Marianne Mulon.

<sup>(48)</sup> Sob este aspecto são muito significativos os quadros apresentados por Louis Stouff, *ob. cit.*, pp. 221-227.

<sup>(49)</sup> A. H. de Oliveira Marques, *ob. cit.*, pp. 15, 18.

<sup>(50)</sup> *Ib.*, p. 18.

acompanhamento das carnes. O que representava sempre quantidades avultadas.

Tanto Sarzedas como S. Vicente contribuíam com trezentos pães. Só poderemos contar com número de comensais não muito superior. Em Sarzedas, no entanto, aumentado de algo mais. Aí havia a obrigação acrescida de doze pães, por certo diferentes porque ditos “para a cozinha”. Destinavam-se a uma outra mesa, com uma outra alimentação.

O prato forte, como já disse, era a carne: uma vaca, dois porcos, cinco carneiros, quinze ou dezasseis galinhas. Ainda dois cabritos ou dois leitões, só em Sarzedas. Não obstante o menor porte dos animais, relativamente aos da nossa época e de acordo com médias de pesos, encontradas para cada uma das espécies, durante o século XV — as mais antigas de que tive conhecimento<sup>(51)</sup> — essas carnes andariam entre os 270 e os 300 quilos.

O consumo aristocrático era grande; os desperdícios, os restos lançados aos cães, eram muito grandes. Se considerarmos um valor próximo dos oitocentos gramas por pessoa, não será exagerado. Estas médias têm sido encontradas em outras cortes europeias<sup>(52)</sup>.

Teríamos assim uma possibilidade de alimentação para umas 340, 380 pessoas.

O vinho, por sua vez, costumava ser, nos países de boa produção vinícola, como o nosso, uma ração abundante. Dois litros por dia e por pessoa era vulgar<sup>(53)</sup>.

Um moio e seis almudes eram devidos por S. Vicente da Beira; dois

---

<sup>(51)</sup> Estas médias foram estabelecidas a partir dos números concretos dados por Louis Stouff nos numerosos quadros apresentados como apêndices à sua obra que tenho vindo a citar e das equivalências ponderais que o mesmo dá a pp. 174-175.

<sup>(52)</sup> As médias de consumo de carne obtidas por vários dos autores que tenho vindo a citar, são imensamente díspares. Correspondem a camadas sociais e a regiões muito díspares também. Poucas logrei encontrar relativas à alta nobreza, mas essas rondavam o quilo (Christopher Dyer, *ob. cit.*, p. 264; Andrzej Wyczanski, *ob. cit.*, pp. 75-76). Para Portugal, infelizmente, não encontrei qualquer valor.

<sup>(53)</sup> Cf. bibliografia citada na nota 18.



moios por Sarzedas. Aproximadamente 480 e 720 litros, respectivamente<sup>(54)</sup>. Bebida suficiente, portanto, para umas 250, 350 pessoas.

Os restantes produtos — manteiga, vinagre, sal, mel — um almude de cada. Mas estes alimentos desempenhavam, como é óbvio, uma função diferente dos anteriores. Eram, tão-só, o acompanhamento dos restantes e, por isso, não cabe aqui estabelecer rações.

Era, pois, um grande número de pessoas que cada uma destas povoações poderia alimentar, bem lautamente, com o seu tributo, durante um dia. E se esse tributo não era consumido no local, poderia sê-lo em qualquer lugar onde a corte se encontrasse. E era-o. Num determinado momento, D. Afonso III pôde tomar conta ao seu uchão, de milhares de animais que este recebera, provenientes de serviços e colheitas<sup>(55)</sup>.

Era, em todo o caso, uma boa receita.

---

<sup>(54)</sup> Foi feita a equivalência na base de 360 litros o moio, 20 litros o almude (A. H. de Oliveira Marques, “Pesos e medidas”, *Dicionário de História de Portugal*, dirig. por Joel Serrão, vol. III, Lisboa, 1968, p. 372).

<sup>(55)</sup> Documento publicado por João Pedro Ribeiro, *Dissertações chronologicas e criticas*, t. III, 2.<sup>a</sup> ed., Lisboa, 1857, pp. 86-87.